



# レシピ！ワッペン！



## メタボリックシンドローム 予防の食事

(愛知町健康推進員協議会  
(保健センター)  
☎ 42-4887)

### 焼き鮭の南蛮漬け

材料(4人分)

・生鮭 4切れ	・水菜 30g
・玉ねぎ 100g	・人参 20g
・しょうゆ 大さじ3	
・酒 大さじ3	
・水 大さじ3	
・酢 大さじ3	
・砂糖 大さじ1と1/2	
・唐辛子(輪切り) 少々	

A

### ほうれん草ともやしの わさびじょうゆ和え

材料(4人分)

・ほうれん草 160g	・もやし 120g	・人参 40g
・しょうゆ 大さじ1	・酢 小さじ2	
・わさび 小さじ1		
・焼きのり 1/2枚		


A

#### 作り方

- ① 鮭は骨を除く。
- ② オープントースターのトレイにアルミホイルを敷き、油を塗って①を並べ、約7分焼く。
- ③ 玉ねぎは薄切りにして、軽くもみ洗する。水菜は3cm長さに切る。人参は3cm長さのせん切りにする。
- ④ 鍋に「A」を入れひと煮立ちさせ、熱い鮭を漬ける。
- ⑤ 器に野菜をのせて、鮭を盛る。漬け汁を全体にかける。

#### 作り方

- ① ほうれん草はたつぶりの湯で茹でて冷水にとり、3〜4cm長さに切り水気を絞る。もやしは根をとり、茹でて水気を切る。人参は3〜4cm長さのせん切りにして、茹でて水気を切る。
- ② ボウルに「A」の調味料を入れてよく混ぜ、①を加えて和える。
- ③ ②を器に盛り、焼きのりをちぎって散らす。





# わたしのギャラリー



秦荘西小学校6年  
野々村 清華さん

環境問題もなく、平和に楽しく暮らしている様子を色鮮やかに描いています。人間だけでなく、動物や魚、植物までが楽しく暮らす理想の地球が表現できました。



愛知川東小学校4年  
中村 優依さん

ミニパン屋さんを作りました。オープンサンドのレタスなど、新鮮で食べるとパリッと音がしそうです。とってもおいしいようなパンがいっぱいできましたね。




愛知川東小学校4年  
森岡 雄大さん

チューリップの色を赤だけでなく、紫や黄などを混ぜ合わせて工夫することができました。友達の下を向いている表情もよく見て描いていますね。



愛知川東小学校4年  
山田 萌香さん

楽しい世界をカラフルに仕上げることができました。女の子がカラフルに浮き出るように工夫して描きあげましたね。大きな花もアクセントになっています！



# みんなで ささえる 介護保険

## 介護保険制度にかかる税控除についてのご案内

### 介護保険料

介護保険料は社会保険料控除の対象になります。

○65歳以上で特別徴収(年金からのお支払い)の人

本人に限り控除を受けることができます。1月下旬に各年金保険者から送付される「公的年金等の源泉徴収票」などで納付額を確認してください。

○65歳以上で普通徴収(納付書払・口座振替)の人

本人または生計を一にしている人で、実際に保険料を支払った人が控除を受けることができます。1月下旬に役場税務課から送付される「控除証明書」などで納付額を確認してください。

○40歳〜64歳で健康保険に加入している人

本人に限り控除を受けることができます。加入している健康保険組合等に直接お問い合わせください。

### 障害者控除

身体障害者手帳等の交付を受けていない65歳以上の人で、身体または精神に障がいのある人については、障害者に準ずるものとして町の認定(「障害者控除対象者認定書」の交付)を受ければ、確定申告等の障害者控除の対象となります。

### 医療費控除(おむつ代)

要介護認定を受けていて、主治医意見書により寝たきり状態でおむつの使用が必要であると認められる人は、申請に基づき、町が交付する「要介護認定にかかる主治医意見書の確認書」により、おむつ代の医療費控除を受けることができます。

ただし、初めておむつ代の医療費控除を受ける人は、医師が発行の「おむつ使用証明書」が必要です。

※主治医意見書で、おむつの使用が確認できない場合は「要介護認定にかかる主治医意見書の確認書」は交付できません。

### 医療費控除(介護サービス利用料)

介護サービスを利用して自己負担額として支払った費用は、サービスの種類によって医療費控除の対象になる場合があります。ただし、高額介護サービス費の支給を受けた場合は、これを差し引いた額が控除の対象となります。控除を受けるには、医療費控除の対象となる金額、ケアプランを作成した事業所名等が記載されている領収証等が必要です。

☎ 健康福祉課(秦荘庁舎) ☎ 37-8053

# くらしの安心 消費者ナビ

## 製品事故が起きたときの対処方法

製品などによる事故や危害を防ぐためには、まず、購入・使用などの際に、その製品などの安全性について十分確認をしましょう。取扱説明書や保証書は必ず読み、保管をしておくことが大切です。

もし、事故や危害にあったしまったら、次のことを行うことが大切です。

- ① 事故品は現状のまま保存する。
- ② 発生状況や使用状況などは、整理して記録に残す。
- ③ 警察や消防署へ忘れず連絡するとともに、医師の診断を受けたときは診断書などを受け取る。

また、製品による事故に際し、生命・身体または財産に損害を被った場合には「製造物責任法」という法律によって、損害賠償の請求をすることができます。

事故の紛争解決は、製造者や販売者と話し合うことから始まります。万一、解決ができない場合は、滋賀県消費生活センター(☎ 0749-23-0999)やPLセンター(☎ 0120-551-110)に相談してみてください。

※PLセンターは、製品の事故が発生した場合に、迅速な解決を図る民間機関です。製品の分野ごとに設立されています。

万一事故が起きた時



消費者生活センター



☎ 総務課(愛知川庁舎) ☎ 42-7680